

COOKING

Для профессионалов



О ПРЕДПРИЯТИИ



- **ОАО «Туровский молочный комбинат»** – современное высокотехнологичное предприятие по производству полутвердых и мягких сыров по итальянским технологиям. Начало работу в **2013** году.
- Производит традиционные итальянские сыры: моцарелла полутвердая, моцарелла мягкая, кремчиз, маскарпоне, рикотта, рикоттина, провола, проволетта, скаморца.
- Ассортиментный перечень предприятия насчитывает около **80 позиций** и ежегодно обновляется. Ведется разработка собственных рецептов по технологии Паста Филата. Коэффициент обновления составляет около 35%.
- Продукция выпускается под тремя брендами: **Bonfesto, Villmonte и CookIng**.
- В январе 2018 года состоялся **запуск оборудования 2-ой производственной** очереди. Запущены в эксплуатацию две современные высокопроизводительные линии. Специализация – мягкие сливочные сыры типа кремчиз и полутвердые сыры моцарелла для пиццы.
- В настоящий момент объем переработки составляет 340 тонн молока в сутки. В рамках полного освоения второй очереди **к 2020 году** предприятие выйдет на показатель **760 тонн в сутки**.
- Экспортные поставки осуществляются в Российскую Федерацию, Казахстан, Кыргызстан, Грузию, Армению, Азербайджан, Узбекистан, Туркменстан, Объединенные Арабские Эмираты, Сингапур, Гонконг, Иорданию.



О БРЕНДЕ

COOKING

- Бренд **COOKING** ориентирован на потребителей сегмента HoReCa, продукция произведена в соответствии с требованиями шеф-поваров.
- Каждый вид сыра разрабатывался в тесном взаимодействии технологического бюро комбината, производственной службы, отделов продаж, службы развития и маркетинга с потенциальными клиентами. Совместно изучалось оборудование, обсуждались технологические карты, проводились сравнения, как ведет себя продукция и сыры конкурентов в производственных условиях.
- Большое внимание уделяется сотрудничеству с крупными сетевыми клиентами. Туровский молочный комбинат дважды успешно прошел аудит на соответствие требованиям, предъявляемым McDonald's к своим поставщикам – в 2015 и 2016 годах.
- Были успешно пройдены аудиты компаний Papa John's, Domino's Pizza, с которыми предприятие сотрудничает на системной основе.



ТОВАРНЫЙ ПОРТФЕЛЬ

COOKING

Для клиентов в сегменте HoReCa предлагаются основные виды сыров итальянской группы, которые имеют наиболее высокие объемы потребления и широко используются для приготовления блюд.

Продукты	Моцарелла Пицца Белковый продукт	Моцарелла Пицца тертая	Кремчиз	Рикотта	Маскарпоне
Блюда	Пицца, лазанья	Пицца, лазанья	Пицца, суши, десерты	Пицца, салаты, закуски, основные блюда	Десерты
Заведения	Пиццерии Кафе с итальянскими блюдами в меню Закусочные	Пиццерии Кафе с итальянскими блюдами в меню Закусочные	Пиццерии Кондитерские Рестораны с десертным меню	Пиццерии Заведения японской кухни Кондитерские	Кафе Отели Рестораны Кондитерские



МЯГКИЕ СЫРЫ

COOKING

Под маркой Cooking представлены мягкие сыры, которые пользуются устойчивым спросом в сегменте HoReCa. **Используются пиццериями для приготовления белого соуса, для наполнения сырного борта или как ингредиент начинки.**

Ricotta Cooking - разновидность сыра из сыворотки, имеет мягкую кремовую консистенцию и нежный вкус. Наряду с приготовлением десертов и основных блюд в кафе и ресторанах, продукт активно закупают крупные пищевые производства, выпускающие полуфабрикаты, например, ravioli.

Cream Cheese Cooking - мягкий, слегка солоноватый, с умеренно выраженным вкусом сливочный сыр, изготовленный из молока и густых сливок. Широко используется в заведениях японской кухни, а также в сегменте кондитерских при производстве десертов, наиболее популярный из них - чизкейк.

Mascarpone Cooking производится из свежих сливок, имеет кремообразную структуру, нежный и слегка сладковатый вкус. Получил широкое распространение как основной ингредиент известного десерта тирамису.

50%



70%



78%



Сыр мягкий «Кремчиз» с массовой долей жира в сухом веществе 70 %

- Фасовка: 2 250 г, 5 500 г и 11 000 г
- Срок годности: 180 суток
- Массовая доля жира в сухом веществе: 70 %
- Температура хранения: от +2 °С до +6 °С
- Упаковка: ведро с крышкой из полипропилена, пленка под запайку
- Количество штук в транспортной упаковке: 4





CREAM CHEESE

COOKING

Сыр мягкий «Кремчиз»

**с массовой долей жира
в сухом веществе 70 %**

➤ **Фасовка: 2 250 г**



Масса нетто потребительской упаковки	2 250 грамм
Количество единиц в групповой упаковке, шт.	4
Размеры групповой упаковки (Ш x Д x В), мм	355 x 355 x 138
Вес групповой единицы вместе с продукцией, кг	8,6
Количество рядов на паллете, шт.	10
Высота рядов на паллете (высота поддона), мм	1 650
Вес паллета-места, кг	536
Срок хранения	180 суток
Температура хранения	от +2 °С до + 6 °С
Штриховой код индивидуальный	4810898001449
Штриховой код групповой	14810898001446

CREAM CHEESE

COOKING

Сыр мягкий «Кремчиз»

**с массовой долей жира
в сухом веществе 70 %**

➤ **Фасовка: 5 500 г**



Масса нетто потребительской упаковки	5 500 грамм
Количество единиц в групповой упаковке, шт.	4
Размеры групповой упаковки (Ш x Д x В), мм	227 x 227 x 194
Вес групповой единицы вместе с продукцией, кг	
Количество рядов на паллете, шт.	4
Высота рядов на паллете (высота поддона), мм	
Вес паллета-места, кг	350
Срок хранения	180 суток
Температура хранения	от +2 °С до +6 °С
Штриховой код индивидуальный	4810898001869
Штриховой код групповой	



CREAM CHEESE

COOKING

Сыр мягкий «Кремчиз»

с массовой долей жира
в сухом веществе 70 %

➤ Фасовка: 11 000 г



Масса нетто потребительской упаковки	11 000 грамм
Количество единиц в групповой упаковке, шт.	4
Размеры групповой упаковки (Ш x Д x В), мм	294 x 294 x 222
Вес групповой единицы вместе с продукцией, кг	
Количество рядов на паллете, шт.	5
Высота рядов на паллете (высота поддона), мм	1 300
Вес паллета-места, кг	570
Срок хранения	180 суток
Температура хранения	от +2 °С до + 6 °С
Штриховой код индивидуальный	4810898001876
Штриховой код групповой	





COOKING
Сыр сливочный
CREAM CHEESE

Сыр сливочный «КРИМЧИЗ» с массовой долей жира в сухом веществе 10 %



МНТК АИТЭС 2008



COOKING
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛІВ
MASCARPONE
500 г
MACCA

COOKING
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛІВ
MASCARPONE

COOKING

MASCARPONE

Для профессионалов

Сыр мягкий
«Маскарпоне»

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ

78 %

500 г



Mascarpone – традиционный итальянский мягкий сыр, полученный методом ультрафильтрации сливок. Имеет кремообразную консистенцию и нежный сладковатый вкус. Именно эти качества делают его идеальным сыром для десертов. Он хорошо сочетается с фруктами и ягодами, особую изысканность приобретает в сочетании с тертым горьким шоколадом. Наибольшую известность среди гурманов маскарпоне получил как основной компонент знаменитого итальянского десерта «Тирамису».



Упаковка: **стакан с крышкой**



В транспортной
упаковке, штук:

6



Условия хранения:

от +2 °C до +6 °C
при относительной
влажности воздуха
75–78 %



Срок годности,
суток:

120





COOKING

CREAM CHEESE

Для профессионалов

Сыр мягкий
«Кремчиз»

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ

70 %

500 г



Cream cheese – мягкий сливочный сыр. Относится к категории свежих сыров, которые не требуют созревания и не подвергаются прессованию. Изготовлен из молока и густых сливок, имеет нежную консистенцию и легкий сливочный вкус. Процесс переработки сырья организован таким образом, что все полезные и вкусовые качества сохраняются максимально. Широко используется в приготовлении различных салатов, суши, десертов и выпечки: пирожных, тортов, ватрушек, печенья. Является главным ингредиентом широко известного десерта «Чизкейк».



Упаковка: **стакан с крышкой**



В транспортной
упаковке, штук:

6



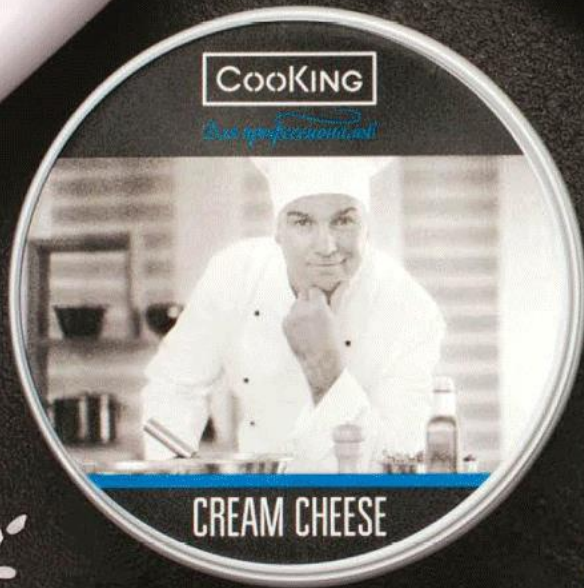
Условия хранения:

от +2 °C до +6 °C
при относительной
влажности воздуха
75–78 %



Срок годности,
суток:

180





COOKING

Для профессионалов

MOZZARELLA PIZZA

Сыр полутвердый
«Моцарелла Пицца»

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ

40-42 %

2000 Г



Тертый полутвердый сыр Mozzarella Pizza – сыр группы Паста Филата – получил широкое распространение в качестве начинки для пиццы, лазаны, пасты и во многих других блюдах, требующих запекания и термической обработки. Продукт позволяет значительно упростить процесс приготовления блюд и сократить его продолжительность, обеспечить стабильно высокое качество готовых блюд.



Форма: **тертая сырная масса**

Упаковка: **термосварной пакет**



В транспортной
упаковке, штук:

5



Условия хранения:

от +2 °С до +6 °С
при относительной
влажности воздуха
75-78 %



Срок годности,
суток:

90





COOKING

MOZZARELLA PIZZA

Для профессионалов

СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ
«МОЦАРЕЛЛА ПИЦЦА»

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ

40-42%

2000 Г



Полутвердый сыр Mozzarella Pizza – сыр группы Паста Филата – наилучшим образом раскрывает свои вкусовые качества под воздействием температуры. Популярен в блюдах, требующих запекания и термической обработки, например, в качестве начинки для пиццы, лазаньи. Диапазон использования полутвердой моцареллы очень широк: бутерброды, салаты, всевозможные холодные закуски.



Форма: **цилиндр с выпуклой боковой поверхностью**

Упаковка: **термоформируемая пленка, упаковано под вакуумом**



В транспортной
упаковке, штук:

8



Условия хранения:

от +2 °С до +6 °С
при относительной
влажности воздуха
75-78 %



Срок годности,
суток:

90

COOKING

Для профессионалов

МОЦАРЕЛЛА ПИЦЦА
Масса нетто 2000 г
Масса брутто 2100 г
Жиры 42%

Срок годности 90 суток
Условия хранения от +2 до +6 °С при относительной влажности воздуха 75-78%

155

MOZZARELLA
PIZZA

санаюб



1000 г

МАККА НЕТТО
ТАЗА САЙМАТЫ

ЖАРТЫНАДА КИТІН ТУРАМДЫК «МОЗАРЭЛЛА ПИЦЦА»
КІШІК КИТІНДА АНДРЕЙ СЕМЕНОВИЧ ТИМЧЕНКО

Қазақстан Республикасының заңдарына сәйкес
құрамындағы ақпараттың толық мағлұматтарына
қол жеткізуге мүмкіндік беретін құжаттарды
қараңыз: ҚР ҚТЖҚ № 131/2015 ҚТЖҚ
ҚР ҚТЖҚ № 131/2015 ҚТЖҚ
ҚР ҚТЖҚ № 131/2015 ҚТЖҚ

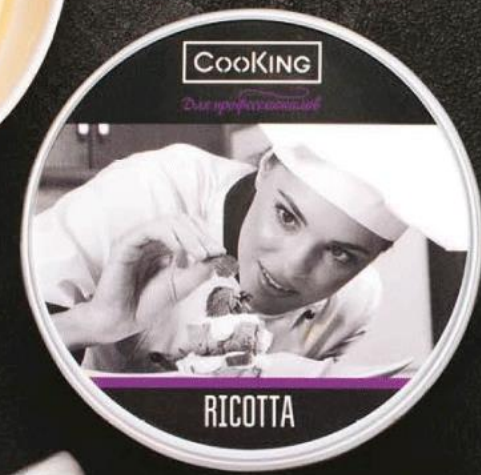
Қоспа және ақпараттың тізіміне қараңыз
Қоспа және ақпараттың тізіміне қараңыз
Қоспа және ақпараттың тізіміне қараңыз

Қоспа	Мөлшері	Қоспа	Мөлшері
1	1000 г	2	1000 г
3	1000 г	4	1000 г

Қоспа және ақпараттың тізіміне қараңыз
Қоспа және ақпараттың тізіміне қараңыз
Қоспа және ақпараттың тізіміне қараңыз

08.08.2016
31.10.2016
1





COOKING

RICOTTA

Для профессионалов

Сыр мягкий
«Рикотта»

МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ

50 %

500 г



Ricotta – разновидность сывороточных сыров. Целебные свойства обусловлены высоким содержанием витаминов, микроэлементов, а также легкоусвояемых белков. Рикотта бесспорно считается многофункциональным продуктом: его используют в приготовлении десертов, основных блюд, салатов, а также как самостоятельное блюдо. Это отличная начинка для всех видов пирогов, ravioli и пасты, придающая блюду пикантный и нежный вкус.



Упаковка: **стакан с крышкой**



В транспортной
упаковке, штук:

6



Условия хранения:

от +2 °С до +6 °С
при относительной
влажности воздуха
75–78 %



Срок годности,
суток:

120





Фудлэнд Группа Компаний

Группа Компаний Фудлэнд является эксклюзивным импортером
продукции ТМ «Cooking» в России. Многоканальный: +7 (495)
662-94-41; +7 (495) 424-20-60/70/71; Факс: +7 (495) 424-20-91.

142771, Москва, пос. Мосрентген, ПП «Автострой»

www.foodland.ru



ТУРОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ